

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal

1925

FILETTO DI MORA ROMAGNOLA DISIDRATATO CON MARINATURA ALL'ACETO BALSAMICO

ACCOMPAGNATO DAL FERMENTATO IN BOTTIGLIA



Fermentato in
Bottiglia

INGREDIENTI

1 filetto di Maiale
1,5 kg di sale fino
450 g di zucchero semolato
olio EVO
aceto balsamico
4/5 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio

PREPARAZIONE

Mescolare il sale con lo zucchero. In una teglia fare uno strato di sale e zucchero, adagiarvi il filetto e ricoprirlo con il restante sale e zucchero. Far disidratare il filetto in frigorifero per 48 ore.

Lavare e asciugare il filetto e marinarlo in sottovuoto con olio, balsamico, aglio, rosmarino e salvia per 48 ore in frigorifero. Lavare e asciugare il filetto, affettarlo e servirlo con insalata croccante.